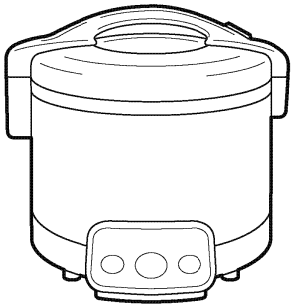
家庭用

ガス炊飯器

品　　名　RN-307C-C・RN-310C-C
機器コード　11-080-03-00134・11-080-03-00135

形式の呼び	RR-035VL-1・RR-055VL-1



ご使用前に、この取扱説明書を必ずお
読みいただき、正しくお使いください。

取扱説明書　保証書付

TOKYO GAS

保　証　書

電子ジャー付ガス炊飯器

品　　名　RN−307C−C・RN−310C−C
形式の呼び　RR−035VL−1・RR−055VL−1

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記の部品については、別途以下の年数を保証いたします。
   電装基板……3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   （1）住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
   （2）取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
   （3）器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
   （4）お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
   （5）建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象
   （6）強い腐食性の空気環境に起因する不具合
   （7）犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
   （8）火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
   （9）電気、給水の供給トラブル等に起因する不具合
   （10）指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
   （11）本保証書を紛失された場合
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者　リンナイ 株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店名		扱者印	
住　　所			
電話番号			

■修理記録
この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ
1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

JR0004-032（00）
12.08
0600004233230

このたびは当製品をお買い上げいただきありがとうございます。
おいしいご飯をいつまでも召しあがっていただくため、
ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。

- **本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく機器の寿命が短くなります。**
- **本製品は国内専用です。海外では使用できません。**

もくじ

- 安全上のご注意 …… 3
  必ずお守りください
- おいしいご飯の豆知識 …… 9
- 各部のなまえ …… 11
- 使用前の準備 …… 13
- ご飯の炊きかた …… 15
- あとかたづけ …… 23
- お手入れ …… 24
- 故障・異常の見分け方と処置方法 … 25
- 仕様 …… 28
- アフターサービスについて … 30
- 保証書 …… 裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよくご理解してから本文をお読みください。

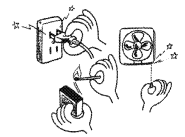
⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示については次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。	火災注意 感電注意 高温注意
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	火気禁止 接触禁止 分解禁止 ぬれ手禁止
この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。	電源プラグを抜け

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない。
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



火気禁止

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する。
①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または
もよりの東京ガスに連絡する。

⚠警告

■使用ガスについてのご注意。
●機器が使用ガス（使用ガスグループ）に適合していることを機器の銘板で確認してください。
●表示以外のガスでは使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
●転居されたときにも、供給ガスが銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。
※ ガスの種類には都市ガス数種類とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

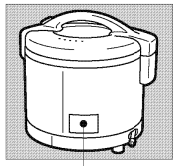
（表示の内容）

	12A・13A	
RR-035VL-1	都市ガス用	
	12A	13A
kW	0.876	0.940

ガスの種類を確かめる

12.08-000001 YS
例）12.08（2012年8月製造）

リンナイ株式会社

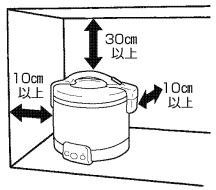


銘板
この機器の銘板は本体部の背面に張り付けてあります。

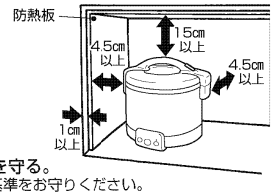
⚠警告

●設置するときは可燃物との距離を確実に離す。
火災予防条例で定められています。必ず守ってください。可燃物の壁からの距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス鋼板などを張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

● **周囲の壁などが木材のような可燃物の場合**
周囲の壁から10㎝以上、上方30㎝以上必ず離してください。



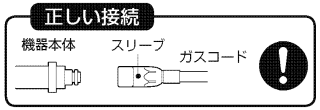
● **可燃物の壁から10㎝以上、上方から30㎝以上離せない場合**
防熱板を壁に取り付けてください。
※ 防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご相談ください。



●機器を設置した後、周辺を改造する場合も設置基準を守る。
吊り戸棚などを付ける場合も可燃物との距離を確実に離し基準をお守りください。

●接続は必ず当社指定のガスコードを使用する。
誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

正しい接続



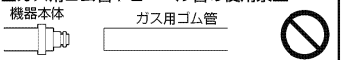
お願い

■ガス接続部に傷がついたり、汚れや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取扱いください。また、お使いにならないときは、お買い上げの際に取付けられていたキャップをはめてください。

■機器に接続しているガスコードのスリーブ（金属部）が置き台などに当ると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

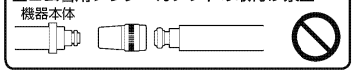
誤った接続

■ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止



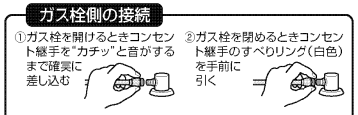
■器具用スリムプラグ取付け禁止

■ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止



■ガスの接続がわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。

ガス栓側の接続



●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。
●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

ガスコンセントについて

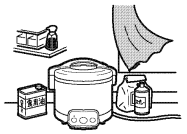
「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

●機器の上や周囲に調味料ラック、カーテン、紙ぶくろ、ペットボトル、調理油などの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。

焦げたり燃えたりして火災の原因となります。



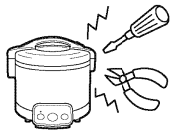
●ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。

不完全燃焼や機器の損傷・火災のおそれがあります。

●分解・修理・改造は絶対しない。

修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
異常作動してけがの原因となります。

分解禁止



●機器を水につけたり、水をかけたりしない。

漏電・ショートして感電・発火の原因となります。

●炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。

炊飯中・炊飯直後の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。

●点火時に機器周辺を確認する。

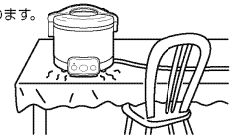
炊飯かまをセットする時、燃焼部にしゃもじやスプーン等の異物がないことを確認する。異常燃焼や火災の原因になります。

●炊飯中に外出・就寝はしない。

火災の原因となります。

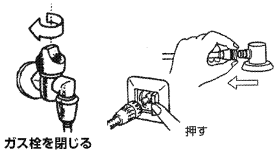
●新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。

火災の原因となります。



●使用中の異常に気づいた場合。

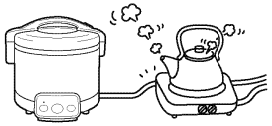
①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉じる。
②故障・異常の見分け方と処置方法（25 ～ 27 ページ）に従い処置をしてください。
③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止しお買上げの販売店またはもよりの東京ガスに連絡する。



⚠警告

●ガスコード・電源コードは炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源機器にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。

使用時は周囲が高温になり、ガスコード、電源コードがとけてガス漏れや感電の原因になります。

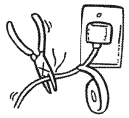


●ガスコードは、排気口付近を通さない。

ガスコードがとけて、ガス漏れの原因になります。

●電源コードを切断して延長はしない。

電源コードがコンセントに届く範囲としてください。感電や火災などの原因となります。



●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使わない。

たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

●ガスコードはガステーブルなどの他の熱源機器から 15cm 以上確実に離す。

距離が近いと高温になり、ガスコードがとけてガス漏れの原因になります。

●ぬれた手での抜き差しをしない。

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。感電の原因になります。
コンセントに水などがかからないようにしてください。

ぬれ手禁止

●使用後は消火を確認する。

使用後は必ず消火していることを確かめてください。
ガス栓も閉じてください。

●機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない。

引火して火災の原因となります。

●地震、火災などの緊急の場合はあわてずにただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

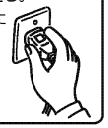
●電源プラグのほこりはふき取る。

火災の原因となります。

乾いた布で

●電源プラグは根元まで完全に差し込む。

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。



安全上のご注意 必ずお守りください

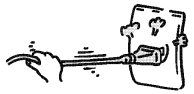
⚠注意

●不安定な場所での使用禁止。
水平で安定した所に設置してください。
機器が傾いて、やけどやけがをするおそれがあります。

●棚の下など落下物の危険のある所を避ける。
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

●外ぶたは取っ手を持って閉める。
外ぶたがいきおいよく閉まり、手をはさむことがあります。
必ず、取っ手を持って外ぶたを閉めてください。

●電源コードを持って引き抜かない。
電源プラグを抜くときは電源コードを引っ張らない。
電源コードを引っぱると断線して発熱や発火による火災のおそれがあります。必ず先端の電源プラグを持って行う。



●炊飯器をこんろとして使用しない。
過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。

●感熱部はいつもきれいにする。
感熱部が汚れていたり、炊飯かまとの間に異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。

●お部屋の換気口（吸気口・排気口）は常に確保し、使用中は換気をする。
不完全燃焼の原因となります。

●炊飯中や炊飯直後は、蒸気口に顔や手を近づけない。又、炊飯直後ふたを開けるときの蒸気に注意。
蒸気口から高温の蒸気や、ふたを開けたときは多量の蒸気がでますのでやけどをするおそれがあります。

高温注意

●機器の周囲に樹脂製品などの熱に弱いものを置かない。
変形または変色するおそれがあります。

●車両船舶での使用はしない。
使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどの原因になります。

●炊飯中、炊飯直後はボタン・炊飯レバー・取っ手以外は手を触れない。
高温になっていますのでやけどをすることがあります。
特に幼児にはさわらせない。

接触禁止

●強い風の吹き込む所、エアコン等の風が直接当たる所では使用しない。
故障・炊飯不良の原因となります。

●湯沸器の下では使用しない。
排気や水蒸気によって湯沸器が誤作動する原因となります。

⚠注意

●子どもだけで使わせない。
幼児の手の届くところで使わない。
思わぬ事故の原因になります。
特に幼児にはさわらせない。

●点検・お手入れの際の注意。
点検・お手入れの際は必ず手袋をして行ってください。
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

●点火したままでは、炊飯かまを絶対に外さない。
・必ず、消火後冷えてから、炊飯かまを外す。
・必ず、炊飯かまをセットした後で点火操作をしてください。
やけどや過熱による火災などの原因になります。

●機器本体・外ぶたには安全に関する注意が表示してあります。汚れたり、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、たわしなどは使わないようご注意ください。
（本体の塗装がはがれる場合があります。）

お願い

●雷時の注意。
雷が発生しはじめたらすみやかに運転を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

お米は精米の程度で呼び名が変わる

もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって五分づき米・三分づき米があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。

お米はこんな所が好き

お米は、日光のあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買い足す時などにときどきそうじをしてください。

よいお米にはつやがある

お米を買う時は、精米してから日数がたってないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

ガス炊飯器はしゃっきり、ふっくら、いい香りに炊きあがる

ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もバッチリできています。カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。

おいしいご飯の豆知識

胚芽精米、麦ごはんもおいしく炊く

胚芽精米、麦ごはんは1時間くらい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。(20ページの炊飯表を参照してください。)

無洗米をおいしく炊く

無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。また、種類によっては粉が多いものがありますので、そのまま炊飯すると炊飯不良の原因になります。1～2度すすいでからの炊飯をおすすめします。16ページを参照してください。

発芽玄米は栄養たっぷり

玄米の芽を1mm程度発芽させることによって、それまで眠っていた酵素が活性化し、栄養価が高まります。表皮がやわらかくなっているので、白米と同じように炊くだけで、玄米より消化しやすいのが特徴です。健康食品として注目されています。

日本でつくられている品種は200種以上

コシヒカリ、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、あきたこまち、キララ397、キヌヒカリ、日本晴など日本では200種以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

たっぷりの水で手早くとぐ

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがコツです。手早く適度な力でギュッギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が澄むまでしっかりすすいでください。

水にもこだわってみる

せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくてはだいなしです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米や料理によって水加減

お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。(20ページの炊飯表を参照してください。)

インディカ種の米(タイ米など)は、目盛よりも多めの水加減で炊いてください。

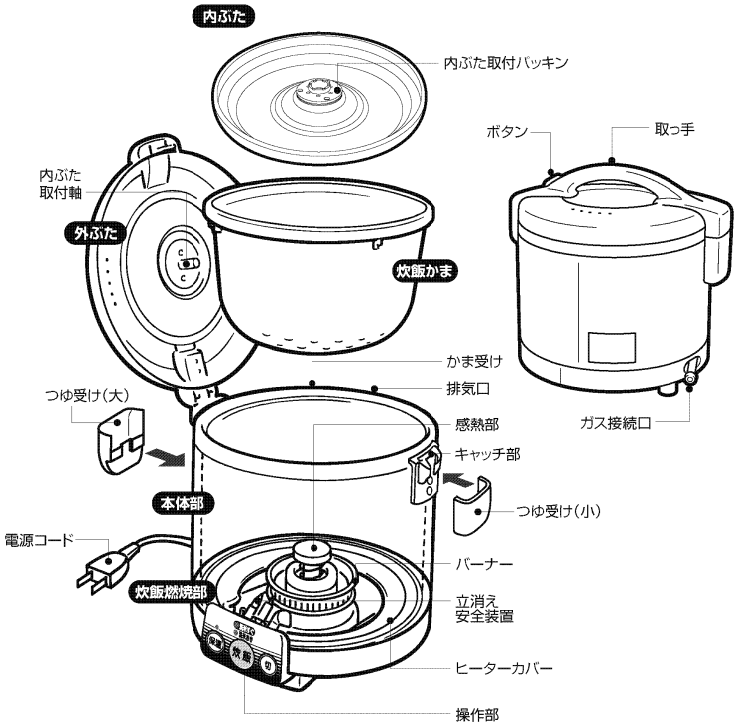
軟質米	目盛どおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛より多め

季節によってもお米の質は変わる

新米
刈り入れから2～3ヵ月までのお米を新米といい独特のうまみがあります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

夏場のお米
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、パサパサしたぬか臭い炊きあがりになりがちです。

各部のなまえ



付属品

しゃもじ

計量カップ

無洗米専用
計量カップ

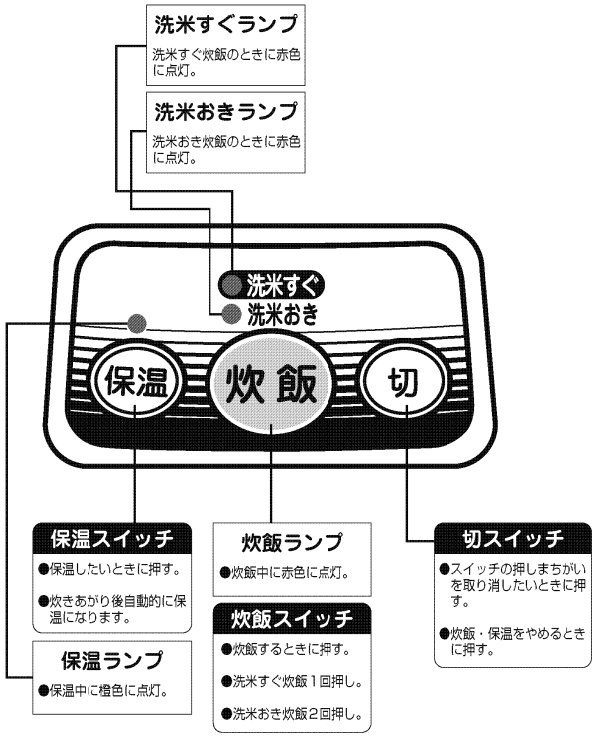
取扱説明書
(保証書付)

「連絡先」一覧表

●操作部

ご注意 ■スイッチは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。
(「ピッ」と音が鳴ると受けつけていますので押し続ける必要はありません。
15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示します。)

■スイッチを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。



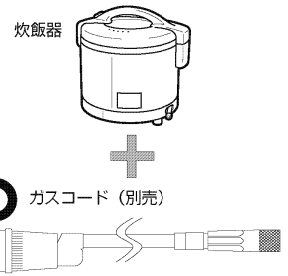
使用前の準備

スタート

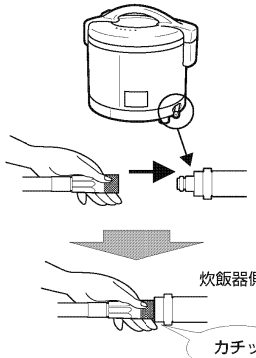
⚠警告

ガスコードは接続口にキズやごみなどの異物がないことを確認して確実に接続してください。
ガスコードは7年程度を目安に新品とお取替えください。

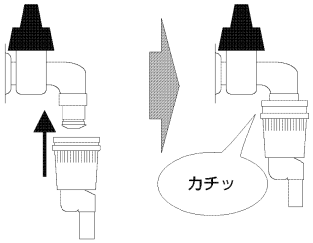
① **別売**のガスコードが必要です。



② ガスコードの**細い方**の先端部分を**炊飯器本体**に**押し込んで**接続する。

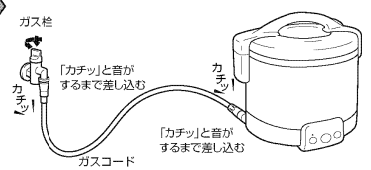


③ ガスコードの**太い方**の先端部分をガス栓に**押し込んで**接続する。



ご注意
ガス栓は2種類あります。
詳しくは下記を参照願います。

接続完了

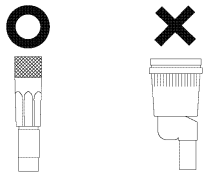


■警告
ゴム管接続など**間違った接続**をすると**ガス漏れ、火災の原因**となります。

■注意
この炊飯器は**必ず**別売のガスコードで接続する必要があります。
コードの長さを確認して、お買い求めください。

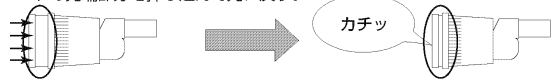
■確認方法
・カチッと音がする。
・引っ張っても抜けない。

■うまくいかなかったときは。。。
・ガスコードの細い方を押し込んでいますか？

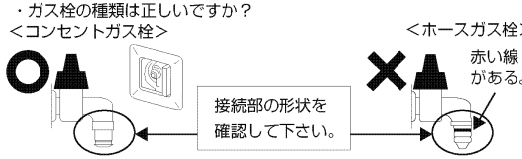


■確認方法
・カチッと音がする。
・引っ張っても抜けない。

■うまくいかなかったときは。。。
・ガスコードの先端部分を押し込んで元に戻す。



・ガス栓の種類は正しいですか？



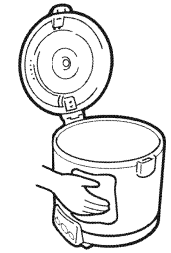
専用プラグ（別売）が必要です。
詳しくは東京ガスへお問い合わせ下さい。

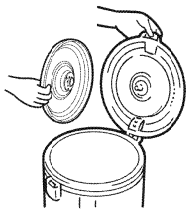
ご飯の炊きかた

●はじめてお使いのとき

1 きれいな布でふく

外ぶた・本体部はきれいな布でふいてください。

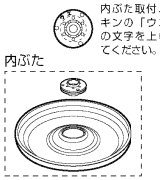




内ぶたは端部を押して傾け、外ぶたよりとび出た部分を引くとはずれやすい。

2 中性洗剤で洗う

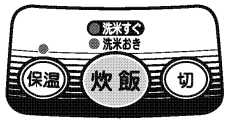
炊飯かま・内ぶた・計量カップなどは中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気をふきとってください。



3 電源プラグをコンセントに差込む

操作パネルのランプ（保温、炊飯、洗米すぐ、洗米おき）は全て消灯しています。

- 長時間電源プラグが抜いてあった場合は、上記のランプが５秒間点灯してから消灯します。



⚠警告

機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・不完全燃焼のおそれがあります。

●お米の準備

炊飯には、２通りの炊き方があります。
1．洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2．洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合

※ お米の種類によっては炊飯できる量に制限があります。（20 ページの炊飯表を参照ください）

- 炊きこみご飯を炊くときは、RN-307C-C は２カップ以下、FN-310C-C は４カップ以下でご使用ください。これ以上ではうまく炊けないことがあります。
  具の量は米の質量の30%～50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。具は小さめに切り、米の上にのせて米とまぜずに炊飯してください。

1 付属の計量カップでお米を計る

付属の計量カップすりきり１杯で約 180ml（1合）です。（白米用）約 170ml です。（無洗米専用）

- 計量米びつより計量カップの方が正確です。炊き上がりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

2 お米をとぐ

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- とぎ足りないとニオイ、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
- 水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でといでください。

お願い

- かまのフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどをご使用ください。

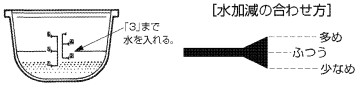
〈無洗米の場合〉
１～２度すすいでにごりを少なくする。

- 炊飯かまに無洗米と水を入れると、米のデンプン質が溶けて白くにごることがあります。１～２度すすいで、このにごりをとってからセットしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になることがあります。

3 水加減をする

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水をいれる。

例：３カップの米を炊くとき



（RN-310C-C 型）

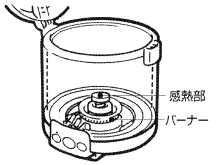
- 炊飯かまの目盛はめやすです。お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。
  （20 ページの炊飯表を参照してください）
- 水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。

ここがポイント
- ●炊き込みご飯などを炊くときは、具（かやく）の量を除いて水量をあわせてください。
- ●無洗米を炊くときは無洗米専用計量カップを必ず使用してください。

●炊飯器の準備

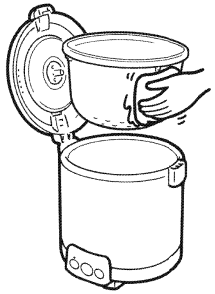
お願い

1．本体の下に電源コードをはさまないようにセットしてください。
2．炊飯燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くずなどがあれば必ず取り除いてください。



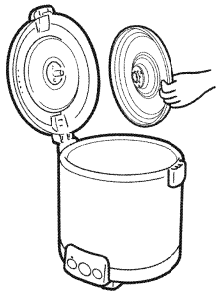
1 炊飯かまを本体にセット

炊飯かまの外側（特に底面）についた水は、よくふきとってからセットしてください。



炊飯かまを本体へセットする際、かま受けで指をはさまないように注意してください。

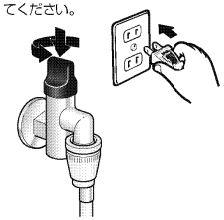
2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める



外ぶたがいきおいよくしまり、手をはさむことがありますので、ご注意ください。

3 電源プラグをコンセントに差し込むガス栓を全開にする

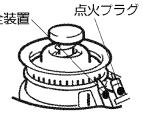
電源プラグがコンセントに差込まれていることを確認してからガス栓を開けてください。



ご注意

❶本体を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れると蓋が開く場合があり危険ですので注意してください。

❷バーナーの横にある立消え安全装置や点火プラグに水滴がかからないようにご注意ください。点火しにくくなることがあります。



炊飯を始めると、水温を上げてお米に吸水をさせるため点火・消火をくり返します。
（この時自動的にスパークしますが故障ではありません）

●炊飯には、2通りの炊き方があります。よりおいしく炊くには、洗米おきをおすすめします。
1．洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2．洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合

●炊飯（洗米すぐ・洗米おき）

洗ってすぐのお米を炊く場合（洗米すぐ）

「炊飯」スイッチを1回押す

（押し続けないでください。）

炊飯中の表示

点火前
すべてのランプは点灯していません。

点火
「炊飯」ランプ・「洗米すぐ」ランプが赤色に点灯し、約1秒後にスパーク音がして点火します。
着火検知すると、ピピッとブザーが鳴ります。

●約30秒後にバーナが消火し ひたし炊き を約22分間します。

ひたし炊き
お米に水を吸わせる工程です。

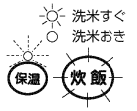
▼

●再度スパークが飛びバーナに点火する。

本炊き

▼

●「保温」ランプが点滅します。



むらし
●むらし時間は約14分間です。

▼

●「洗米すぐ」ランプ・「炊飯」ランプが消灯。「保温」ランプが点灯。
自動的に保温します。

炊き上がり
●炊飯完了時「ピー」とブザーが鳴り炊き上がりをお知らせします。
ご飯をほぐしてください。

※火がつかない間はスパーク音は9秒間続きます。ガスコードに空気が入っている場合など、1回で点火しない場合は10秒休止後、再度9秒間スパーク音が続きます。（合計2回の点火動作でも点火しない場合は、「炊飯」ランプが点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。）
※点火途中や、ひたし炊き中に電源プラグを抜き（停電も同じ）、再び通電した（7分以内に）場合は「炊飯」ランプが点灯し、自動的にバーナに点火し炊飯を続けます。

ご飯の炊きかた

洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合（洗米おき）

「炊飯」スイッチをゆっくり続けて2回押す

（押し続けないでください。）

● 約30秒後にバーナが消火し ひたし炊き を約4分間します。

▼

● 再度スパークが飛びバーナに点火する。

▼

● 「保温」ランプが点滅します。

▼

● 「洗米おき」ランプ・「炊飯」ランプが消灯。「保温」ランプが点灯。
自動的に保温します。

炊飯中の表示

点火前
すべてのランプは点灯していません。

点火
「炊飯」ランプ・「洗米おき」ランプが赤色に点灯し、約1秒後にスパーク音がして点火します。
着火検知すると、ピピッとブザーが鳴ります。

ひたし炊き
お米に水を吸わせる（ひたし炊き）工程を短縮するため、洗ってすぐのお米を炊く場合に比べ約10～15分早く炊きあがります。

本炊き

むらし
● むらし時間は約14分間です。

炊き上がり
● 炊飯完了時「ピー」とブザーが鳴り炊き上がりをお知らせします。
ご飯をほぐしてください。

（注意）洗米後すぐにこのモード（洗米おき）で炊くとうまく炊けません。必ず洗米すぐモードで炊飯してください。
※火がつかない間はスパーク音は9秒間続きます。ガスコードに空気が入っている場合など、1回で点火しない場合は10秒休止後、再度9秒間スパーク音が続きます。（合計2回の点火動作でも点火しない場合は、「炊飯」ランプが点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。）

消火を確認して、ガス栓を確実に閉じてください。

ふきこぼれはきれいにふきとる

バーナー・立消え安全装置や点火プラグがよごれると、次から正常に炊飯できなくなることがあります。
ふきこぼれはきれいにふきとってください。

ここがポイント

❶ 消火してすぐふたを開けるとおいしいご飯になりません。
❷ むらしが終わったら余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしましょう。

炊飯表

お米の種類	炊飯量（カップ）		水加減	洗米おき時に水にひたす時間（分）	
	RN-307C-C	RN-310C-C		春～夏	秋～冬
白米	0.5～3.5	1.0～5.5	ふつう	30以上	60以上
新米	0.5～3.5	1.0～5.5	少なめ	約30	約60
無洗米 ※1	0.5～3.0	1.0～5.0	ふつう	30以上	60以上
古米	0.5～3.0	1.0～4.0	多め（ふきこぼれる場合があります。その時は炊飯量を減らしてください。）	60以上	90以上
胚芽精米	0.5～2.0	1.0～3.0			
分づき米（3.5.7分）	0.5～2.0	1.0～3.0			
麦まぜ米	0.5～2.0	1.0～3.0			
輸入米ブレンド米	0.5～2.0	1.0～3.0			

● 精米法・銘柄によって炊き上がりに差がでる場合があります。
● 最小米量の炊飯時は、かため・やわらかめが変化しやすくなります。
● 最大米量の炊飯時は、ふきこぼれる場合がありますので、特に水量を正確にし、ひたし時間をじゅうぶんにとってください。
● 玄米の炊飯について：発芽玄米はお米の袋に記載の炊飯方法で炊飯できますが、玄米は炊けません。
※1 無洗米専用計量カップで計ってください。

炊きあがりまでの時間の目安（気温・水温・米質により変化します）

品名	炊飯量（カップ）	時間（分）	
		洗米すぐ	洗米おき
RN-307C-C	0.5～3.5	約45～50	約27～32
RN-310C-C	1.0～5.5	約45～50	約27～32

⚠注意
炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・本体部・外ぶたが熱くなりますので手を触れないでください。
やけどをしないようにご注意ください。

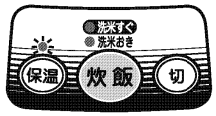
接触禁止

● この炊飯器は、おねばにうっすらとコゲ色がつくことがありますが、これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。
● 炊き込みご飯などは白米よりこげやすくなります。
● オブラート状の膜がかま側面につくことがありますが、これはデンプンが膜状になったものです。
食べても問題はありません。

●保温

●炊きあがり後、自動的に保温しますので電源プラグは炊飯・保温時に差込んだままにしてください。

操作パネルの保温ランプが点灯していることを確認してください。



●保温中にかまを持ち上げたり、外したりすると保温が止まります。かまを入れて「保温」スイッチを押すと再び保温します。

●冷えたご飯の再保温はしないでください。いやなニオイの原因になります。

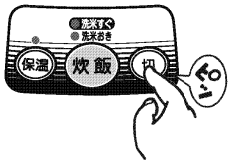
●12時間以上の保温はしないでください。12時間まではおいしく食べられますが、12時間を越えるといやなニオイやパサつきなど、ご飯の劣化が進みます。できるだけ早くお召しあがりください。

●少量のご飯の保温は乾燥して表面がかたくなりますので、数時間以内の保温をおすすめします。（大さじ1～2杯程度の水をかまふちから加えると乾燥をおさえられます。）

●おいしくご飯を保温していただくために次ページをよくお読みください。

●保温を停止する場合は「切」スイッチを押してください。

ご飯がなくなったら、「切」スイッチを押して保温を必ず止めてください。保温ランプが消えます。



●点火したときや、保温中に「コン」「コン」という音がすることがありますが、これは機器内部の金属が膨張・収縮して発生する音ですので心配はありません。

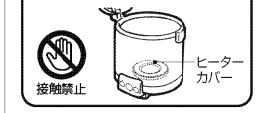
注．保温したまま電源プラグを抜いた後、通電（停電復帰も同じ）すると全てのランプが点滅してエラー表示することがあります。この場合は「切」スイッチを押して解除してください。（25ページを参照してください。）

ご飯を「ほぐす」「よそう」時のお願い
かまを外すと保温が止まります。かまが浮き上がり保温が切れる場合があります。必ず「保温ランプ」が点灯している事を確認してください。

⚠注意

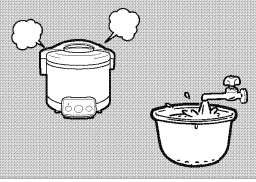
保温中は外ぶた・本体部・本体上部が熱くなります。
手をふれないでください。

炊飯直後・保温時はヒーターカバーが熱くなりますので、手を触れないでください。
やけどの恐れがあります。

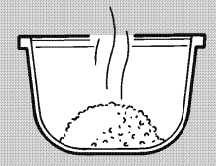


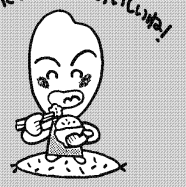
もしイヤな臭いがついた場合

炊飯かまに計量カップ 1 ～ 2 杯の水を入れ、「洗米おき」モードで点火し、自動消火するまで煮沸してください。
自動消火した後、炊飯かま・内ぶたを水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふき取ってください。
30 分以上の煮沸はおやめください。安全装置が働く場合があります。
（消火直後は高温のため取扱いに注意してください。）



上手に保温しましょう



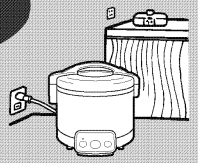


ご飯を炊飯かまの真ん中によせる
ご飯がパサパサになるのを防げます。

停電したときは
長時間停電してご飯が冷えてしまったら再度保温しないようにしてください。

ご飯は炊きたてがおいしい。でもこんなことに気をつけるとおいしくご飯を保温していただけます。

ふたのロックは確実に
外ぶた・内ぶたがちゃんと閉まっていないと、ご飯の水分が逃げてしまいます。



本体を移動させる場合
保温はすべて電気で行うので、保温中に本体部を移動させる場合は、別のコンセントに接続してください。「保温」スイッチを必ず押してください。

ここがポイント こんな保温はやめましょう
黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。

- ●12時間以上の保温
  ご飯が劣化しパサつき、黄バミ、ニオイの原因になります。
- ●少ないご飯（お茶碗1～2杯程度）の保温
  ご飯の水分が早く蒸発し劣化が早くなります。
- ●しゃもじを入れたままの保温
  しゃもじについた雑菌が増殖する恐れがあります。
- ●外ぶたにふきんをかぶせての保温
  機器の損傷・火災の原因となります。
- ●冷えたご飯の再保温（長時間停電も同じ）
  加熱する途中でご飯がこげたり、いやなニオイがすることがあります。
- ●直接風が当たる場所での保温
  風が当たるところが冷やされ、部分的に適度な保温温度以下になる恐れがあります。
- ●炊きこみご飯や汁物などの保温
  具などに変質しやすい物があると劣化が早くなります。

ここがポイント ひと工夫…

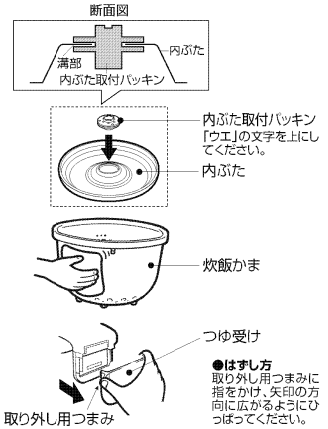
●残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、電子レンジ等で温めなおすとおいしく食べられます。

あとかたづけ

お願い まず確かめてください。
①ガス栓を閉じる ②本体が冷えている

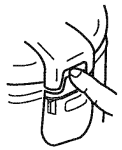
1 中性洗剤で洗う

内ぶた・しゃもじ・つゆ受けなどはそのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。
内ぶたを掃除しないとおねばが内ぶたにたまり、外ぶたを開けた時、つゆ受けの外にあふれることがあります。



2 布でふく

外ぶたは布でふいてください。



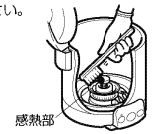
図のようにスキマに指をかけないでください。
無理に引張ると破損するおそれがあります。

かま受け内側・外ぶた内側の汚れはよく絞った布でふいてください。

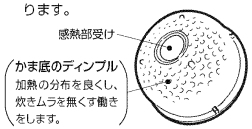
炊飯かまのフッ素樹脂加工をいためず、長持ちさせるには
- ●研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わない。
- ●スプーンや食器などを入れない。
- ●炊きこみやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。(外ぶたの内側もふきとってください)
- ●酢など酸の強いものは使わない。
- ●炊飯かまでお米を洗わない。

酸性・アルカリ性の洗剤・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。

感熱部は
いつもきれいにしておく
感熱部が汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。



炊飯かま底面の感熱部受けの汚れをきれいにふきとってください。
異物がつくと正常に炊飯できなくなります。



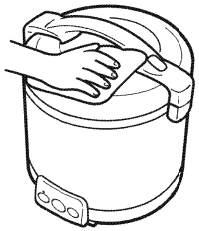
お手入れ

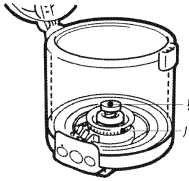
お願い まず確かめてください。
①ガス栓を閉じる ②電源プラグを抜く ③本体が冷えている

⚠警告
修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客様自身では工具を使用して分解したり、修理・改造は絶対に行わないでください。
火災・ガス漏れのおそれや異常動作してけがをすることがあります。
分解禁止

1 よく絞った布でふく

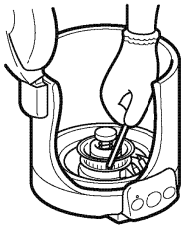
本体部・炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。





2 針金・金属たわしを使う

バーナーがつまっていたり、点火プラグや立消え安全装置が汚れている時は、針金などで汚れを取り除いてください。感熱部の汚れがこびりついて取れない時は、金属たわしで表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。



お願い
バーナーや感熱部などのお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。

3 汚れのひどい時

かま受け内側・外ぶた内側の汚れは、ご使用ごとにぬれふきんでふいてください。外ぶたの周囲は汚れがこびりつきやすいのでこまめにお掃除をしてきれいにお使いください。
外ぶたの周囲の油汚れ等が、排気で焼き付く場合がありますが、クレンザー等で軽くみがいてください。
本体部はクリア塗装をしてあるので、クレンザーを使わないでください。

炊飯かまおよび内ぶたはアルミ製品です。
食器洗い乾燥機でお手入れすると、専用洗剤の成分により表面が酸化して変色するおそれがあります。

お手入れ不良になりますと、外ぶたにサビの様な汚れがつきます。
お手入れはその都度必ず行ってください。

(外ぶた及び本体の材質はサビない材質ではなくサビにくい材質です。)

⚠警告
機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・不完全燃焼のおそれがあります。

⚠警告
電源プラグの、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は乾いた布でよく拭いてください。火災の原因になります。

故障・異常の見分け方と処置方法

故障表示と処置方法

故障表示	原因	処置方法
「炊飯」ランプのみが点滅	●ガス栓の開け忘れ等で正常に点火しなかったとき。 ●炊飯中に消火したとき。 ●炊飯中にガス栓を閉めたとき。 ●連続50分以上燃焼したとき。	「切」スイッチを押して点滅を止めてから次ページを参照の上、再操作してください。
「炊飯」ランプ 「保温」ランプ 「洗米すぐ」ランプ 「洗米おき」ランプ が同時に点滅	●各スイッチを15秒以上押し続けたとき。 ●センサー等が故障したとき。 ●使用中に停電したとき、又は電源プラグを抜いたとき。 ●ガス電磁弁が故障したとき。 ●電子ユニットが故障したとき。	「切」スイッチを押して点滅を止めてから再操作をしてください。 「切」スイッチを押しても、点滅やブザーをくり返す場合はセンサー異常です。電源プラグを抜いてから、アフターサービスをお申し込みください。

※上記の故障時にランプが点滅を始めると同時にピピピピピ・ピピピピピとブザーで知らせます。
※再び同じ状態になるときは、アフターサービスをお申し込みください。

停電したら（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。）

●停電中、表示はすべて消えています。

項目	7分以内に復電した場合	7分以後に復電した場合
炊飯時	自動的に再点火し、炊飯を継続します。	ピピピピピ・ピピピピピとブザーが鳴り炊飯・保温・洗米すぐ・洗米おきランプが点滅し、炊飯を継続しません。
保温時	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。（ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと、ピピピピピ・ピピピピピとブザーが鳴り、炊飯・保温・洗米すぐ・洗米おきランプが点滅し、保温を停止します。）	

故障・異常の見分け方と処置方法

現象	●お調べいただくこと。　⇒処置方法
点火しない	●ガス栓が全開になっていませんか。 ⇒ガス栓を全開にする。
	●ガスコードが折れていませんか。 ⇒ガスコードの折れを直す。
	●電源が入っていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差込む。
	●立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴、ふきこぼれをふきとる。
	●炊飯スイッチを押しつづけていませんか。 ⇒炊飯ランプが点灯したら手を離す。

現象	●お調べいただくこと。　⇒処置方法
消火する	●立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴・ふきこぼれをふきとる。 （消火に気づいたときは、すぐ「切」スイッチを押し、約1分間待ってから再点火してください。）
炊きあがりがかたい、芯がある	●洗米後ザルなどで水切りしていませんか。 ⇒洗米後は必ず水に浸し、吸水させる。
	●無洗米を使っていませんか。 ⇒1～2度すすいでから水に浸し、吸水させる。（10、16ページ参照） ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすすぐ。
	●ひたし時間は適正ですか。（「洗米おき」炊きの場合） ⇒白米・無洗米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分
	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
	●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒蒸気のもれが多いとかたくなるので、変形した部品は交換してください。（有償）
	●停電しませんでしたか。 ⇒停電後数分間は再点火してください。それ以後は炊飯しなおしてください。
ふきこぼれる	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で両側の目盛りで水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
	●無洗米を使っていませんか。 ⇒1～2度すすいでから水に浸し、吸水させる。（10、16ページ参照） ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすすぐ。
	●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒きちんと合っていないとふきこぼれるので、変形した部品は交換してください。（有償）
	●内ぶた、内ぶた取付パッキンなどはきれいに掃除してありますか。 ⇒内ぶたの小さな穴がつまるとふきこぼれます。
	●ひたし時間は適正ですか。（「洗米おき」炊きの場合） ⇒白米・無洗米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分

故障・異常の見分け方と処置方法

⚠警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
①あわてず、ガス栓を閉じる。　②電源プラグを抜く。

現象	●お調べいただくこと。　⇒処置方法
炊きあがりが軟らかすぎる	●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が砕け、べちゃになる。手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。
	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。水平な場所で、両側の目盛で水加減する。
	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほぐす。
こげる 少量炊飯でこげがでた場合は目盛りより少し多めに水を入れて下さい。	●よく洗米していますか。無洗米は種類によってはこげやすいものがあります。 ⇒ぬか分が残っているとこげるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
	●調味料などを入れていませんか。 ⇒調味料はご飯の消火温度より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにしてください。
オブラート状の膜が釜の周囲に張るのは正常です。（お米から出たデンプンが膜になったものです）	●長時間ひたしていませんか。 ⇒ひたし時間が長いと粉末がかま底にたまり、こげやすくなります。
	●感熱部やかま底が汚れていませんか。 ⇒汚れていたらきれいにする。「あとかたづけ」「お手入れ」（23・24ページ参照）
保温しているご飯がべたつく	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら、余分な水分をとばす。
かたくなった 臭いがする 変色する 冷めている	●12時間以上保温していませんか。 ●停電しませんでしたか。 ●しゃもじを入れたままか、冷ご飯・ご飯をつぎたして保温していませんか。 ●外ぶた、内ぶたがきっちりしまっていますか。 ●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒「上手に保温しましょう」（22 ページ参照）
	●よく洗米していますか。 ⇒ぬか分が残っているとニオイの原因になるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
保温が切れる	●2秒以上かまが持ち上がったり、浮いたりした事はありませんか。

以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

仕様

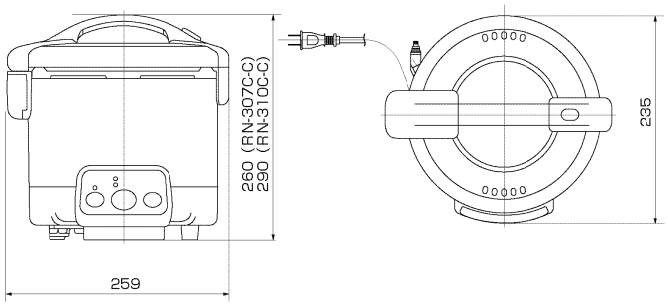
品名		RN-307C-C	RN-310C-C
炊飯量l(カップ)	白米	0.09~0.63(0.5~3.5)	0.18~0.99(1~5.5)
	無洗米	0.085~0.51(0.5~3.0)	0.17~0.85(1~5.0)
外形寸法(mm)	高さ	260	290
	幅	259	259
	奥行	235	235
質量		3.9kg	4.2kg
ガス接続		ガスコード(小口径迅速継手)	
電源		AC100V　50-60Hz	
消費電力	炊飯時	10W	10W
	定格消費電力	140W(待機時消費電力 1.3W)	140W(待機時消費電力 1.3W)
点火方式		連続スパーク点火	
電源コードの長さ		1.4m	
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置	
付属品		計量カップ(白米用・無洗米用各1個)・しゃもじ・取扱説明書(保証書付)・「連絡先」一覧表	

■個別ガス消費量

使用ガスグループ ＼ 形式の呼び		1時間当りのガス消費量 RR-035VL-1	RR-055VL-1
都市ガス用	13A	0.940kW	1.28kW
	12A	0.876kW	1.19kW

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

外形寸法図（単位：㎜）



消耗部品について

**消耗部品はお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスで
お買い求めください。**

●炊飯かま（フッ素樹脂加工）

使っているうちに、色むら・ハガレができることがありますが衛生上問題ありません。万一食べてしまっても食品衛生法の基準内で問題はありません。ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。
また、炊飯かまの側面等が凸凹になっている場合は炊飯かまの交換が必要です。

●その他の部品類

内ぶた、内ぶた取付パッキンなどが、変形・劣化・破損してご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。しゃもじ・つゆ受けなども同様です。

長期間使わないときは

電源プラグを抜き各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お買い上げになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部分（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

サービス（点検・修理など）を依頼される前に

■25~27ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
■ご確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を閉じ電源プラグを抜いてから、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
※アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをお知らせください。
①お客様名・住所・電話番号
②品名…RN-307C-C機器コード…11-080-03-00134
RN-310C-C機器コード…11-080-03-00135
③現象（できるだけ詳しく）
④訪問ご希望日
■定期点検のすすめ。（有料）
安心してお使いいただくために、定期的に点検を受けてお手入れされることをおすすめいたします。

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。

> ⚠警告
> ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にご相談ください。

■転居にともなう調整や改造に有する費用は、保証期間内でも有料となります。

保証について

■取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
■当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに、無料修理に応することを約束いたします。（詳細は保証書をご覧ください。）

補修用性能部品の保有期間について

■補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後 6 年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
■無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって機能が維持できる場合、有料で修理いたします。

アフターサービスなどの連絡先

■お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
■別添の「連絡先」一覧表を参照してください。